



Extraire le meilleur des Fruits et Légumes crus ou cuits !



Pour conjuguer santé et plaisir au quotidien, le Juice Expert Magimix associe le meilleur de la nature au meilleur de la technologie.
Avec ses différentes technologies exclusives brevetées, le Juice Expert extrait à froid tous les bienfaits des fruits et légumes.



Extraction à froid : respect des nutriments



Zéro échauffement*

Mesures de la température des ingrédients après EXTRACTION (recettes Green Juices: mangue, pomme, carotte, chou kale, céleri branche)

Analyses comparatives Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse Mai 2016



 Plus de jus



Mesures du rendement d'un jus de carottes après extraction et filtration pour 500g de carottes
Magimix (filtre jus) = 248g de jus vs extracteur concurrent = 144g

Analyses comparatives Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse Mai 2016

 Plus de vitamines et de minéraux



Ex : Le Juice Expert extrait 75% de plus de Fer, 36% de plus de Vitamine A et 67% de plus de Vitamine B qu'un Extracteur haute vitesse.

Mesures du taux de rendement des vitamines et minéraux de chaque jus après extraction (recette Green Juices: mangue, pomme, carotte, chou kale, céleri branche).

Analyses comparatives Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse Mai 2016



🍅 Meilleure tenue du jus, moins de décantation

EXTRACTEUR
HAUTE VITESSE



MAGIMIX
JUICE EXPERT



Photo prise après 30 minutes après extraction.

Test interne réalisé sur un jus de tomate (330g de tomate) avec un extracteur haute vitesse et le Juice Expert 3 (fonction Extra Press).

 Extraction à froid, plus de jus, de vitamines et d'anti-oxydants !



Le Juice Expert extrait jusqu'à 96% de Jus, 85% de Vitamines et 95% d'Antioxydants

Mesures du rendement : jusqu'à 96% de rendement en fraise (4 kg de fraises équeutées), taux de rendement en vitamines (Green Juice) et antioxydants (coulis de fraise)

- tests réalisés avec Juice Expert 3 (fonction Extra Press)

Analyses comparatives Institut Scientifique d'Hygiène et d'Analyse Mai 2016



Analyses réalisées par un Institut indépendant

